MIO STAR

D F I

Fritteuse Midi MF 100
Bedienungsanleitung (Seite 1)

Friteuse Midi MF 100
Mode d'emploi (page 19)

Friggitrice Midi MF 100
Istruzioni per l'uso (pagina 37)

Art. 7173.426

Congratulazioni!

Con questa friggitrice ha acquistato un prodotto di qualità, fabbricato con estrema cura. Con una manutenzione adeguata l'aparecchio le renderà per anni degli ottimi servigi.

Prima della messa in funzione iniziale la preghiamo comunque di leggere attentamente le presenti istruzioni d'uso e soprattutto di osservare le avvertenze di sicurezza.

Le persone che non conoscono a fondo le presenti istruzioni d'uso, non sono autorizzate a utilizzare questa friggitrice.

Indice

Prima di allacciare il suo apparecchio alla corrente elettrica, è pregato di prendersi il tempo per leggere attentamente queste istruzioni che contengono importanti avvertenze di sicurezza e di messa in funzione.

Attenzione usando l'olio bollente! Pericolo di ustioni!

- Non lasciare mai incustodita la friggitrice quando è in funzione
- I bambini non devono aver accesso alla friggitrice
- Collocare la friggitrice in modo che non possa ribaltarsi
- Posizionare il cavo in modo che nessuno possa inciampare e far cadere la friggitrice
- Collocare la friggitrice fuori dalla portata dei bambini
- Non spostare la friggitrice finché l'olio è ancora caldo
- L'olio non deve venire in contatto con l'acqua, altrimenti l'olio bollente schizza dalla friggitrice
- Il tubo di svuotamento dell'olio non deve contenere acqua
- Gli alimenti da friggere non devono essere bagnati. Asciugarli con la carta da cucina
- Inserire il cestello abbassandolo lentamente e con cautela per evitare che l'olio trabocchi
- L'olio che si incendia non va mai spento con l'acqua bensì gettandovi sopra una coperta
- Non appoggiare la friggitrice su superfici roventi come le piastre da cucina

Attenzione al contatto con la corrente elettrica!

- Non immergere mai la friggitrice nell'acqua
- Accertarsi che non penetri dell'olio nell'apparecchio
- Non mettere in funzione l'apparecchio se il cavo o il corpo sono danneggiati
- Non toccare la spina elettrica o il cavo con le mani bagnate
- Utilizzare la friggitrice soltanto in locali asciutti
- Dopo l'uso e durante la pulizia staccare la spina dalla presa di corrente
- Non appoggiare il cavo sugli spigoli, non piegarlo né metterlo in punti caldi
- !!! Attenzione all'uso di apparecchi che sprigionano calore!
- Quando si apre il coperchio dalla friggitrice fuoriesce del vapore caldo
- Durante l'uso della friggitrice il coperchio si riscalda
- Non spostare o trasportare la friggittridce finché è calda
- Prima di spostare o pulire la friggitrice, lasciarla raffreddare per due ore
- Per spostare la friggitrice tenerla sempre per le apposite maniglie

Attenzione agli alimenti deperibili!

- Utilizzare soltanto olio di frittura termostabile
- Dopo alcuni processi di frittura o in caso di surriscalamento l'olio non è piu commestibile
  Con un «pieno» d'olio si possono friggere da 2,5 a max. 3 chili di alimenti
  L'olio va sostituito quando fuma, puzza, schizza, è denso o scuro
- Alimenti troppo dorati o bruciati nuocciono alla salute.
- Olio andato a male causa problemi di digestione o malesseri
- Dopo ogni frittura, l'olio va filtrato
- Alimenti fritti in modo corretto presentano un colore dorato
- L'olio usato deve essere smaltito negli appositi centri di raccolta

Proteggere la friggitrice da possibili danni.

- Utilizzare la friggitrice rispettando la quantità prescritta di 1,3 l d'olio o 1,2 kg di grasso. Assicurarsi che il livello del liquidi si trovi sempre tra le marcature «MIN» e «MAX»
- Se la friggitrice viene accesa senza olio si rovina il fusibile termico
  In questo caso l'apparecchio deve venire riparato da un M-Service
- Scolare l'olio usato solo attraverso l'apposito tubo di svuotamento, per evitare che dell'olio penetri nell'apparecchio
- La distanza minima da piastre da cucina calde o da fiamme aperte deve essere almeno di 50 cm.
- Utilizzare solo pezzi di ricambio originali

Proteggere la vostra cucina da possibili danni!

- Non collocare la fritteuse acanto o sotto oggetti sensibili al calore o all'umidità
- Non gettare l'olio usato negli scarichi. Pericolo d'intasamento

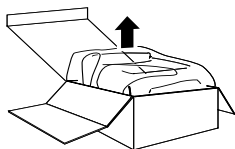
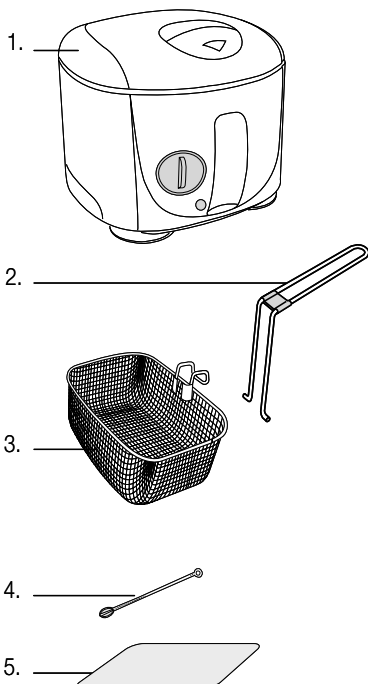
Utilizzo appropriato!

- La friggitrice può essere utilizzata solo per la frittura di alimenti nell'uso domestico
- Conservare le presenti istruzioni d'uso e consegnarle ad un eventuale utente futuro

A proposito delle istruzioni d’uso

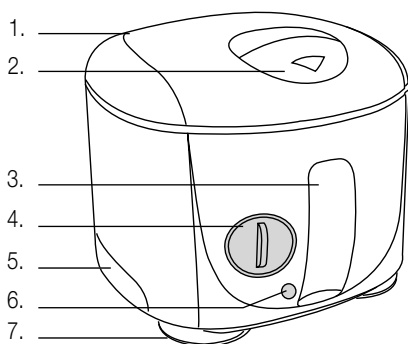
Queste istruzioni d’uso non possono tenere conto di ogni possibile impiego. Per ultriori informazioni oppure in caso di problemi non trattati o trattati in modo insufficiente nelle presenti istruzioni, la preghiamo di rivolgersi al M-Service-Center più vicino (indirizzi sul retro delle presenti istruzioni).

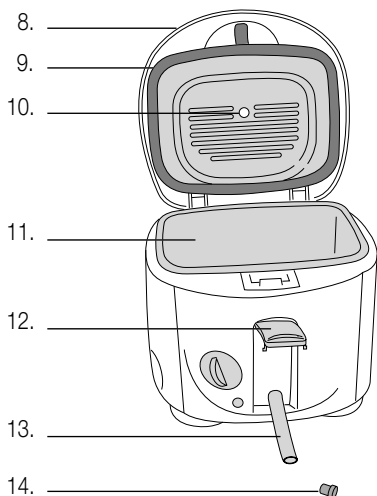
Conservi accuratamente queste istruzioni d’uso e le consegni comunque ad ogni eventuale altro utente.

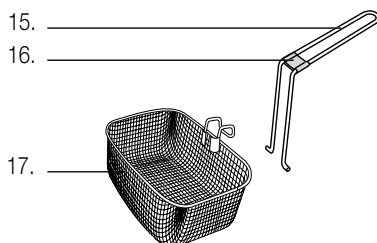
Disimballaggio

- **Togliere la friggitrice dall’imballaggio**

- **Dopo il disimballaggio, controllare che i seguenti componenti siano disponibili:**
  1. Friggitrice
  2. Manico del cestello
  3. Cestello
  4. Scovolino
  5. Carta da filtro

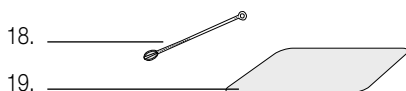
- Lavare con acqua calda e detersivo la vasca, il cestello e il manico del cestello (vedi pulizia p. 48)
- La tensione di rete (230 V) deve corrispondere a quella indicata sulla targhetta (lato inferiore dell’apparecchio)
- Distruggere tutti i sacchetti di plastica, poiché potrebbero diventare un giocattolo pericoloso per i bambini!

Consiglio:
Conservare l’imballaggio per eventuali futuri trasporti (ad es. traslochi, riparazioni, ecc.).

Elenco delle parti e degli elementi di comando

Friggitrice:

1. Coperchio (amovibile)
2. Impugnatura del coperchio «Open»
3. Coperchio dello scomparto per il tubo di svuotamento dell’olio
4. Selettore della temperatura
5. Maniglia di trasporto
6. Spia di controllo della temperatura
7. Piedini in gomma

Friggitrice (aperta):

8. Coperchio
9. Guarnizione in gomma
10. Finestrella di controllo del filtro
11. Vasca per frittura con marcatura MAX./MIN.
12. Coperchio dello scomparto per il tubo di svuotamento dell’olio
13. Tubo di svuotamento dell’olio
14. Tappo del tubo di svuotamento

Cestello per friggere:

15. Manico
16. Cursore di sicurezza
17. Cestello per friggere

Accessori:

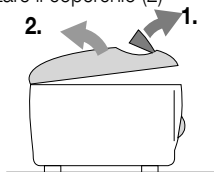
18. Scovolino
19. Carta da filtro

Le istruzioni brevi contengono soltanto le tappe salienti di utilizzo dell'apparecchio. Per motivi di sicurezza è consigliabile leggere le istruzioni dettagliate (pagina successiva), in cui venogno descritte tutte le funzioni importanti. Osservare inoltre le avvertenze di sicurezza a pagina 38 e 42.

1. Collocare

- Collocare la friggitrice su una spuerficie asciutta, stabile e piana. Non appoggiarla su una superficie calda, su piani d'appoggio infiammabili o fondibili o vicino ad una fiamma aperta. Mantenere una distanza minima di 50 cm.
- Usare solo in locali asciutti e senza l'impiego di prolunghe.
- Non lasciar penzolare il cavo. Pericolo d'inciampare!

2. Riempire di olio/grasso di frittura

- Estrarre la spina dalla presa di corrente
- Aprire il coperchio: tirare verso di sé l'imugnatura (1) e poi alzare il coperchio (2)

- Togliere gli accessori dalla vasca per friggere
- Versare 1,3 l d'olio (1,2 kg di grasso) nella vasca. Ridurre il grasso in piccoli pezzi per evitare che si fonda il fusibile di sicurezza. Consigli riguardanti l'olio e il grasso vedi pagina 42

Avvertenze:

- ***Non utilizzare la friggitrice senza o con troppo poco olio/grasso*** (il fusibile si fonde e bisogna chiamare l'assistenza tecnica)
- Il livello dell'olio deve trovarsi ***tra*** le marcature ***«MIN» e «MAX»*** indicate sulla parete interna della vasca per friggere
- Utilizzare solo olio/grasso di prima qualità (vedi pagina 42)

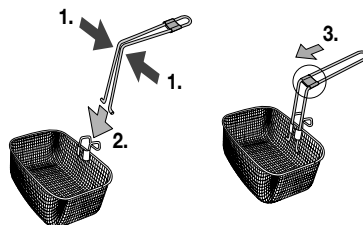
3. Preriscaldare

Prima di friggere riscaldare l'olio/il grasso:

- Inserire la spina d'alimentazione (220–230V/50 Hz)
- Chiudere il coperchio premendolo leggermente
- Con la manopola scegliere la temperatura
- La spia di controllo si spegne non appena la temperatura desiderata è raggiunta

4. Inserire il manico

Prima di riempire il cestello, inserire il manico:

- Comprimere il manico (1) e incastrare nel cestello (2)
- Spingere in avanti il cursore di sicurezza (3)

- Procedere in ordine contrario per togliere il manico

5. Friggere

- Mettere gli alimenti da friggere nel cestello (non riempire troppo; max. 0.7 kg di patate vedi p. 45)
- Non appena si spegne la spia di controllo immergere ***lentamente*** il cestello nell'olio caldo
- Togliere il manico del cestello
- Chiudere il coperchio premendolo leggermente (si sente lo scatto della chiusura)
- A frittura terminata reinserire il manico
- Sollevare il cestello e controllare se si è raggiunto il giusto grado di doratura
- Appendere il cestello al bordo superiore della vasca e lasciar sgocciolare gli alimenti fritti
- Togliere il cestello contenente gli alimenti fritti

Avvertenze:

- Per ottenere una doratura regolare posizionare gli alimenti vicino al bordo del cestello
- Gli alimenti surgelati non devono essere coperti da cristalli di ghiaccio
- Durante il processo di frittura fuoriesce del vapore dall'apertura del filtro

6. A frittura terminata

- Spegnere la friggitrice (girare il selettore della temperatura su «0»)
- Staccare la spina dalla presa di corrente
- Lasciar raffreddare l'olio/il grasso, poi svuotarlo (v. p. 48)
- Pulire la friggitrice (v. pagina 48)

Prima della messa in funzione iniziale

Prestare la massima attenzione poiché un approccio inadeguato alla corrente elettrica può essere fatale. Si prega quindi di leggere le avvertenze di sicurezza a pagina 38 così come le indicazioni seguenti:

- **I bambini non devono mai maneggiare una friggitrice (pericolo di scottature)**
- **Non spostare la friggitrice mentre è in funzione.**
- **Pulire la friggitrice soltanto dopo aver tolto la spina dalla presa di corrente e quando l'apparecchio è completamente raffreddato.**

Prima di mettere in funzione la friggitrice per la prima volta lavare a fondo il cestello e il manico con acqua calda e detersivo per stoviglie. Il corpo dell'apparecchio va pulito solo con un panno umido (v.anche «Pulizia» a p. 48)

Italiano

Impiego

La friggitrice serve per friggere in poco tempo e comodamente vari alimenti.

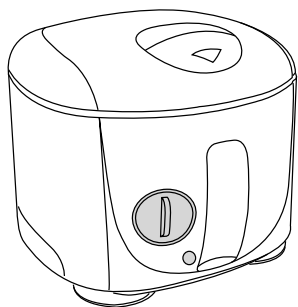
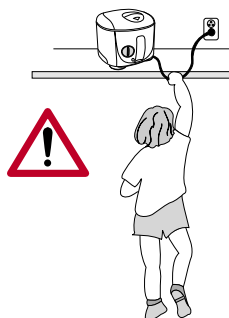
L'apparecchio è destinato esclusivamente ad uso privato.

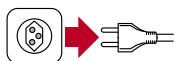
Cose da sapere sull'olio / sul grasso per friggere

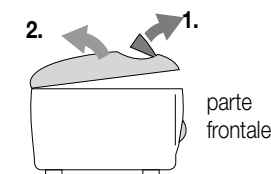
Olio per friggere:

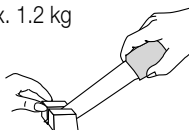
I migliori risultati si ottengono con oli resistenti alle alte temperature, quale ad. es. l'olio di arachidi. È molto adatto anche l'olio d'oliva perché è più stabile al calore è può essere utilizzato più a lungo mantenendo invariato il suo aroma. Non mischiare mai diversi tipi di olio.

Grasso:

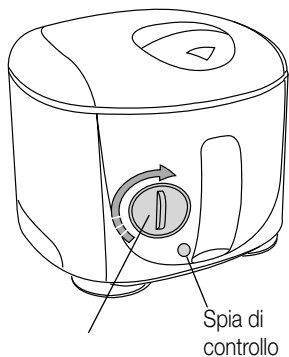
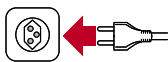
Se si utilizza il grasso sotto forma di panetti, è consigliabile tagliarlo in piccoli pezzi, per evitare il surriscaldamento dell'apparecchio durante la prima frittura. Far fondere i pezzi di grasso direttamente nella vasca e immergervi il cestello solo quando il grasso è completamente fuso. Si raccomanda di posizionare il selettore della temperatura al livello più basso durante la prima fase di preriscaldamento.

1. Collocare

Nella scelta del luogo di collocamento dell'apparecchio bisogna tener conto dei seguenti punti:
- Mettere la friggitrice su una superficie asciutta, stabile e piana vicino ad una presa elettrica
- Non appoggiare l'apparecchio su superfici calde o vicino ad una fiamma aperta. Mantenere una distanza minima di 50 cm.
- Non collocare la friggitrice sopra o sotto elementi di cucina infiammabili o fondibili
- Utilizzare l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini
- Utilizzarlo solo in locali asciutti e senza l'uso di prolunghe
- Non lasciare penzolare il cavo. Pericolo di incampiare!

2. Olio/grasso per friggere

- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**

- **Aprire il coperchio:** Tirare l'impugnatura verso di sé (1) e poi alzare il coperchio (2)
- Togliere gli accessori dalla vasca

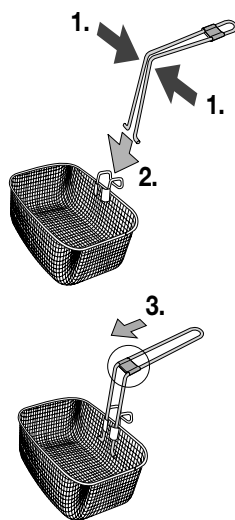
- Versare nella vasca **1.3 litri d'olio** (oppure 1.2 kg di grasso).
  (Il grasso sotto forma di pannello va prima tagliato in piccoli pezzi per evitare che il fusibile si fonda)
  Consigli circa l'olio e il grasso vedi pagina precedente.

Avvertenze:
- Non utilizzare mai la friggitrice ***senza (o con troppo poco) olio/grasso.*** Si fonderebbe il fusibile e occorrebbe rivolgersi al servizio di riparazione
- Il livello dell'olio deve trovarsi ***tra*** le due marcature ***«MIN» und «MAX»*** nella parete interna della vasca per friggere
- Utilizzare olio resistente alle alte temperature (vedi pagina 42)

3. Preriscaldare

Prima di iniziare la frittura bisogna preriscaldare l'olio/il grasso:
- **Inserire la spina nella presa di corrente** (220 – 230 V / 50 Hz)
- **Chiudere il coperchio con una leggera pressione**

Interruttore acceso/spento
e selettore della temperatura
– «0»: spento
– 150 º–190 ºC: temperatura

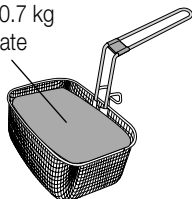
- Accendere l'apparecchio azionando il selettore della temperatura e **posizionandolo sulla temperatura desiderata.**

  Avvertenza: Per avere un punto di riferimento, leggere l'elenco di alcuni valori tipici stampato sul fronte della friggitrice. Ulteriori dettagli vedi pagine 50 e 51.

- Quando la spia di controllo è spenta la temperatura desiderata è raggiunta.

4. Inserire il manico

Prima di riempire il cestello bisogna inserire il manico:
- Comprimere il manico nel punto della piega (1) e incastrare nell'apposito binario sul cestello (2)
- Rilasciare la pressione esercitata sul manico

- Spingere avanti il cursore di sicurezza (3) ed accertarsi che il manico sia ben inserito

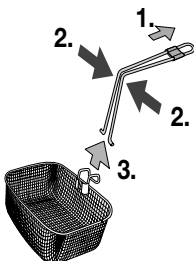
- Per staccarlo procedere in senso contrario

5. Friggere

Chi è alle prime armi con la friggitrice trova utili consigli a partire da pagina 50

– **Mettere gli alimenti per friggere nel cestello**

Avvertenza:
– Badare affinchè il cestello non venga riempito troppo: max. 0,7 kg di patate (vedi pagine 50 e 51)
– La frittura degli alimenti avviene più regolare se gli alimenti vengono diposti sul bordo del cestello. Quindi, se possibile lasciare vuoto la parte centrale del cestello
– Alimenti surgelati non devono essere coperti da cristalli di ghiaccio, che causerebbero un eccessivo schiumeggiamento dell'olio. Vedi anche «friggere alimenti surgelati» a pagina 50.

1. fase di frittura:

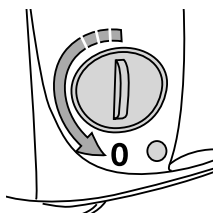
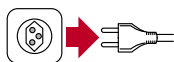
– **Quando la spia di controllo si spegne** immergere ***lentamente*** il cestello nell'olio bollente.

– Staccare il **manico**
– Spingere indietro il cursore di sicurezza (1)
– Comprimere il manico (2) e staccarlo (3)

– **Chiudere il coperchio premendolo leggermente,** finché si sente lo scatto.

– **Decorso il tempo di frittura** alzare il coperchio e inserire il manico
– **Sollevare** il cestello e controllare il grado di doratura.
– Appendere **il cestello** sul bordo **e lasciar sgocciolare gli alimenti fritti** per qualche minuto.
– Staccare il cestello contenente gli alimenti fritti.

2. fase di frittura:

Se si rende necessaria una seconda immersione (p.es. nel caso di patatine fritte) lasciare che gli alimenti siano ben sgocciolati e ripetere il processo di frittura quando la spia di controllo si spegne.

Avvertenza:
Durante la frittura del vapore fuoriesce dall'apertura del filtro. Si tratta di un effetto normale che non deve destare preoccupazione.

6. A frittura terminata

– **Staccare la spina dalla presa di corrente**

– **Spegnere l'apparecchio** (Girare il selettore della temperatura su «0», finché si sente uno scatto)

– Lasciar raffreddare **l'olio/il grasso** (ca. 2 ore) quindi svuotare e **filtrarlo.**

7. Filtrare e conservare l'olio/il grasso

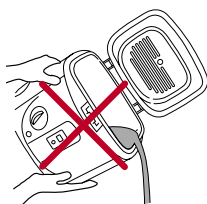
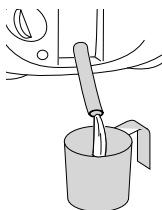
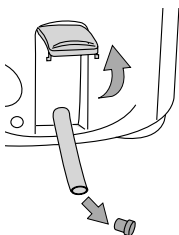
Dopo ogni frittura bisogna svuotare e filtare l'olio/il grasso per evitare che i residui (come i resti di pane grattuggiato) brucino accorciando così la durata di utilizzo dell'olio.

Svuotare l'olio

Prima di svuotare l'olio bisogna lasciarlo raffreddare per almeno 2 ore. Chi utilizza invece il grasso, non dovrebbe aspettare troppo a lungo poiché il grasso tende a indurire. La friggitrice è dotata del pratico tubo di svuotamento dell'olio.

– **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
– Appoggiare la friggitrice sul bordo del lavandino e preparare un contenitore per raccogliere l'olio
– Aprire (verso l'alto) il coperchio dello scomparto per il tubo di svuotamento
– Estrarre il tubo con cautela
– Schiacciare il tubo con due dita (per evitare la fuoriuscita dell'olio dopo aver tolto il tappo)
– Tenendo il tubo ben schiacciato, togliere il tappo e far defluire l'olio nel contenitore preparato in anticipo
– Togliere eventuali residui con una spugna non abrasiva o con della carta da cucina
– Rimettere il tappo sul tubo di svuotamento e riporre il tubo nell'apposito scomparto. Chiudere lo scomparto abbassando il coperchio

Avvertenza:

Non svuotare mai la friggitrige inclinandola o capovolgendola.

Filtrare l'olio

Durante la frittura, in particolare di alimenti impanati e infarinati, rimangono dei residui nell'olio / nel grasso di frittura.

Questi bruciano riducendo notevolmente la qualità dell'olio. Raccomandiamo pertanto di filtrare l'olio dopo ogni impiego della friggitrice.

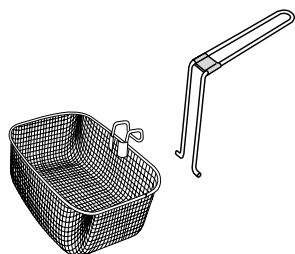
– **Svuotare l'olio** (vedi paragrafo precedente)
– Inserire il cestello senza manico

– Espandere sul fondo del cestello la carta da filtro in dotazione

– Versare l'olio lentamente sul filtro badando a non far traboccare il liquido.
– Con cautela estrarre la carta da filtro ed eliminarla.

Conservare l'olio

L'olio/il grasso ***filtrato*** può essere conservato nella friggitrice. Se questa rimane inutilizzata per molto tempo si consiglia tuttavia di conservare il liquido in un contenitore chiuso affinché non rischi di alterare.

L'olio in cui è stato fritto del pesce dovrebbe venir conservato separatamente da quello in cui sono stati fritti altri alimenti.

Apparecchio di base

Prima di pulire l'apparecchio bisogna sempre estrarre la spina dalla presa di corrente. ***Non immergere mai la friggitrice nell'acqua o lavarla sotto l'acqua corrente.*** Potrebbe entrare dell'acqua all'interno dell'apparecchio provocando un cortocircuito o una scossa elettrica.

Non utilizzare detersivi o oggetti per pulire abrasivi.

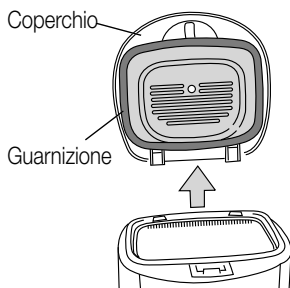
- Quando l'olio è ben raffreddato farlo defluire (vedi p. 46).
- Eliminare eventuali residui con una spugnetta o con della carta da cucina.
- Pulire la vasca per friggere con acqua calda e detersivo. Risciacquare e asciugare accuratamente.

  Consiglio: Appoggiare la friggitrice sullo scolapiatti con il tubo di svuotamento rivolto verso il lavello. In questo modo si può pulire la vasca per friggere uttilizzando una brocca con acqua calda con l'aggiunta di detersivo e una spazzola morbida. L'acqua sporca defluisce direttamente nel lavello.

- Per pulire l'interno del tubo di svuotamento utilizzare l'apposito scovolino. Prima di procedere estrarre il tubo dal suo scomparto.
- Il cestello può essere lavato nella lavastoviglie oppure nell'acqua calda con l'aggiunta di detersivo. Lavare il cestello regolarmente.

- Dopo ogni uso pulire il corpo della friggitrice con un panno morbido e umido per togliere possibili schizzi di grasso o gocce di condensa.

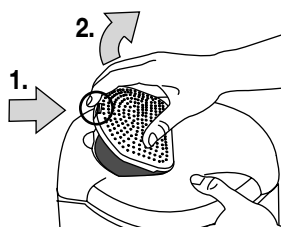
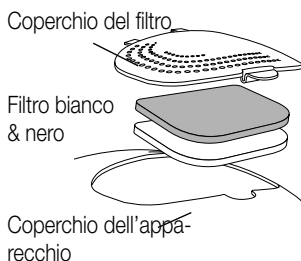
Cestello e manico

Questi due accessori possono essere lavati con qualsiasi detersivo per stoviglie oppure in lavastovigloie. Badare affinché vengano eliminiati tutti i residui.
Non utilizzare detersivi né oggetti per la pulizia abrasivi.

Coperchio

– Per facilitare la pulizia del coperchio questo può essere tolto tirandolo verso l’alto.
  Avvertenza: Prima di immergere il coperchio nell’acqua, togliere il filtro. (vedi sotto)
– Badare a pulire e asciugare a fondo la guarnizione per evitare che si incolli all’apparecchio.
  Se la guarnizione rimane incollata alzare il coperchio delicatamente tirando contemporaneamente l’impugnatura.

Manutenzione

Sostituire il filtro

Il filtro antiodore integrato nel coperchio, con il tempo perde l’efficacia. La colorazione del filtro (visibile nella finestrella di controllo) indica quando è ora di sostituirlo.

– Togliere il coperchio del filtro premendo il dispositivo di arresto e poi alzando il coperchio.

– Sostituire il filtro antiodore. Prima inserire il filtro bianco, poi quello nero. Chiudendo il coperchio del filtro badare affinché sia ben chiuso (si deve sentire lo scatto)
  Avvertenza: Si possono ottenere altri filtri presso il servizio dopo vendita della M-Service (no. art. 9071.100.944; set composto di carta da filtro e filtro antiodore)

Oltre ad un controllo funzionale occasionale la friggitrice non richiede una particolare manutenzione.

Friggere nel modo giusto

- **Tagliare gli alimenti da friggere in pezzi sottili e di uguali dimensioni.** Pezzi troppo grossi hanno sì un bell'aspetto esterno, ma spesso non risultano cotti all'interno. Alimenti di uguale spessore raggiungono contemporaneamente la frittura ideale.
- **Prima di immergere gli alimenti nell'olio, asciugarli accuratamente,** altrimenti non diventano croccanti e risultano mollicci (ad es. patate)
- **Alimenti ricchi di acqua come pesce, carne e verdure** dovrebbero venire impanati o infarinati prima di essere immersi nell'olio/nel grasso di frittura, badando comunque a eliminare la panatura o la farina in eccesso
- **Non friggere quantità eccessive in una sola volta,** altrimenti la temperatura dell'olio/del grasso si abbassa di colpo e la frittura risulta troppo grassa e la cottura non uniforme
- Immergere gli alimenti nell'olio soltanto quando hanno raggiunto la giusta temperatura (quando la spia di controllo si spegne)
- **Attenersi ai valori di temperatura raccomandati.** Se la temperatura è troppo bassa, gli alimenti assorbono troppo olio, mentre una temperatura troppo elevata li rende croccanti all'esterno, ma ancora crudi all'interno
- Alimenti fritti nel modo giusto devono risultare ben dorati.
- La temperatura raccomandata non dovrebbe superare i 180 °C

Friggere alimenti surgelati

Gli alimenti surgelati hanno temperature molto basse. Di conseguenza provocano un notevole abbassamento della temperatura dell'olio. Attenendosi alle quantità raccomandate, riportate nella tabella, si possono comunque ottenere dei buoni risultati.

Prima di friggere gli alimenti surgelati, eliminare i cristalli di ghiaccio che si formano sulla superficie. Immergere ***molto lentamente il cestello nell'olio/nel grasso di frittura***, per evitare che l'olio schiumi in modo eccessivo.

I tempi di cottura indicati costituiscono indicazioni approssimative per ottenere un risultato di frittura ottimale. È comunque possibile friggere quantità di patatine superiori. Va ricordato che a causa dell'improvviso abbassamento della temperatura dell'olio, le patatine fritte risulteranno un po' più unte.

Alimento		Quantità massima	Temperatura	Tempo di cottura	Osservazioni
Patatine fritte		330 g	190 °C	5 – 6 min.	1a immers.
			190 °C	2 – 3 min.	2a immers.
Crocchette	di patate	600 g	190 °C	6 – 7 min.	
Pesce	bastoncini (merluzzo) 6 pezzi	400 g	190 °C	5 – 6 min.	
	granchi / scampi	400 g	190 °C	4 – 5 min.	
Carne	petti di pollo 3 pezzi	120 g	150 °C	3 – 5 min.	

Friggere alimenti freschi

I tempi di cottura indicati costituiscono indicazioni approssimative che possono variare a seconda della quantità e del gusto personale.

Alimento		Quantità massima	Temperatura	Tempo di cottura	Osserva-zioni
Patatine fritte	Mezza porzione	350 g	190 °C	4 – 5 Min.	1. immers.
			190 °C	1 – 2 Min.	2. immers.
	Porzione intera	700 g	190 °C	9 – 10 Min.	1. immers.
			190 °C	2 – 3 Min.	2. immers.
Pesce	Calamari	250 g	160 °C	6 – 7 Min.	
	Molluschi	250 g	160 °C	6– 7 Min.	
	Scampi	250 g	160 °C	5– 6 Min.	
	Sardine	250 g	170 °C	6 – 7 Min.	
	Seppie	250 g	160 °C	6 – 7 Min.	
	Sogliola	130 g	160 °C	5 – 6 Min.	
Carne	Bistecca di manzo	120 g	160 °C	5 – 7 Min.	
	Fettina di petto di pollo	240 g	180 °C	2 – 4 Min.	
	Coscia di pollo	300 g	180 °C	20 – 25 Min.	
	Polpette	250 g	160 °C	4 – 6 Min.	
Verdure	Carciofi	150 g	150 °C	5 – 6 Min.	
	Cavolfiore	200 g	150 °C	4 – 5 Min.	
	Funghi	200 g	150 °C	4 – 5 Min.	
	Melanzane (2 fette)	50 g	170 °C	3 – 4 Min.	
	Zucchine	150 g	160 °C	5 – 6 Min.	

Durata dell‘olio

Il livello dell‘olio non deve mai scendere sotto la marcatura «MIN», altrimenti entra in funzione il fusibile di sicurezza (che va sostituito da un M-Service dietro pagamento)

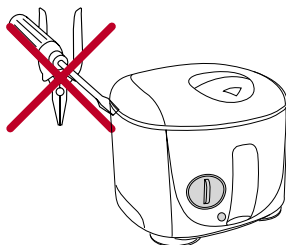
- **La temperatura raccomandat**a non dovrebbe superare i 180 °C
- **Rinnovare periodicamente l‘olio/ il grasso.** In tal modo gli alimenti fritti mantegnono intatto il loro sapore e risultano più facilmente digeribili. La durata dell‘olio/ del grasso dipende soprattutto dal tipo di alimenti che vengono fritti. Alimenti impanati, ad esempio, sporcano l‘olio molto più in fretta.
- **Cambiare tutto l‘olio/il grasso per friggere dopo ogni 5 - 8 fritture**, o in ogni caso quando:
  - emana un cattivo odore;
  - si forma del fumo durante la frittura oppure
  - quando l‘olio/ il grasso diventa scuro

Custodia

In caso di mancato uso spegnere l'apparecchio ed estrarre la spina dalla presa di corrente. Lasciar raffreddare completamente la friggitrice.

Se la friggitrice non viene utilizzata per lungo tempo, svuotare l'olio e pulirla. Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto, fuori dalla portata dei bambini. Protteggere la friggitrice dalla polvere e dallo sporco.

Smaltimento

Rendere subito inutilizzabili gli appartecchi non più in uso. Estrarre la spina dalla presa di corrente e tagliare il cavo di alimentazione.
Apparecchi non più in uso possono essere smaltiti gratuitamente presso ogni punto vendita.

Le riparazioni possono essere eseguite soltanto attraverso M-Service. Le riparazioni non eseguite a regola d'arte possono essere fonte di pericolo per l'utente.

Non si assumono responsabilità in caso di danni causati da riparazioni eseguite da personale non specializzato. In questi casi si estingue anche il diritto alla garanzia.

Se il problema non dovesse risolversi con l'aiuto della seguente tabella, rivolgersi al M-Service-Center più vicino.

Guasto	Possibile causa	Soluzione
Cattivo odore	Filtro antiodore saturo	Sostituire il filtro (v. p. 49)
	Olio/grasso esausto	Sostituire l'olio/il grasso
	Olio/grasso di frittura non appropriato	Usare olio di buona qualità (v. p. 42)
L'olio/il grasso trabocca	Immersione troppo rapida del cestello	Immergere il cestello lentamente (v. p. 45)
	Il livello dell'olio supera la marcatura massima	Ridurre la quantità d'olio/ di grasso o svuotare l'olio
	Alimenti non abbastanza asciutti	Asciugare bene gli alimenti
	La quantità di alimenti da friggere è stata superata	Diminuire la quantità di alimenti o svuoltare l'olio (v. p. 50)
	L'olio/il grasso è esausto e si forma troppa schiuma	Rinnovare l'olio/il grasso per friggere
Gli alimenti non assumono il tipico colore dorato	La tempertura dell'olio è troppo bassa	Impostare una temperatura superiore
	Il cestello è stato riempito troppo	Ridurre la quantità di alimenti da friggere
	Il cestello è stato riempito troppo	Riempire il cestello sui bordi (v.p. 45 e 50-51)
L'olio/il grasso per friggere non si riscalda	La friggitrice è stata messa in funzione senza olio e il fusibile di sicurezza è stato danneggiato	Rivolgersi al M-Service, occorre sostituire il fusibile.

Dati tecnici

Tensione nominale		220 - 230 Volt/ 50 Hz
Potenza nominale		1200 watt
Dimensioni		ca. 260 x 245 x 270 mm (largh x alt. x prof.)
Lunghezza cavo		ca. 0.9 m
Peso apparecchio di base		ca. 1.8 kg
Materiale	– corpo	polipropilene
	– cestello	acciaio nichelato
	– vasca per friggere	alluminio
Capienza	– olio	1.3 litri
	– grasso	1.2 kg
Contenuto in alimenti	– patatine fritte	0.7 kg
Dispositivo di svuota-mento dell'olio		sì; «easy clean»
Termostato		– a regolazione continua :150 – 190 °C – con spia di controllo
Filtri		filtro antiodore e antivapore
Avvolgicavo		sì
Conforme UE		CE
Radioschermato		Secondo le norme UE
Omologazione		IMQ
Garanzia del prodotto		2 anni
Garanzia del servizio		5 anni
Accessori (compresi nel prezzo)		1 x filtro antiodore, 1 x filtro antivapore, 1 x carta da filtro e 1 x scovolino

Con riserva di modifiche di costruzione e di esecuzione dell'apparecchio nell'interesse del progresso tecnico.

MIGROS

SOCIETA' DELLE COOPERATIVE MIGROS, CH-8031 Zurigo

Garantie / Garantie / Garanzia

Die MIGROS übernimmt während zwei Jahren seit Kaufabschluss die Garantie für Mängelfreiheit und Funktionsfähigkeit des von Ihnen erworbenen Gegenstandes. Nicht unter die Garantie fallen normale Abnützung sowie die Folgen unsachgemässer Behandlung oder Beschädigung durch den Käufer oder Drittpersonen sowie Mängel, die auf äussere Umstände zurückzuführen sind.

Die Garantieverpflichtung erlischt bei Reparaturen durch nicht MIGROS-autorisierte Servicestellen. Garantieschein oder Kaufnachweis (Kassabon, Rechnung) bitte sorgfältig aufbewahren. Bei Fehlen desselben wird jeder Garantieanspruch hinfällig.

MIGROS garantit, pour la durée de deux ans à partir de la date d'achat, le fonctionnement correct de l'objet acquis et son absence de défauts. La garantie n'inclut pas l'usure normale, ni les conséquences d'un traitement non approprié, ni l'endommagement par l'acheteur ou un tiers, ni les défauts dus à des circonstances extérieures.

La garantie n'est valable que si les réparations ont exclusivement été effectuées par le service après-vente MIGROS ou par les services autorisés par MIGROS.Nous vous prions de bien vouloir conserver soigneusement le certificat de garantie ou le justificatif de l'achat (quittance, facture). Sans celui-ci aucune réclamation ne sera admise.

La MIGROS garantisce per due anni dall'acquisto l'assenza di difetti e la funzionalità del prodotto da voi acquistato. Non sono coperti dalla garanzia la normale usura nonché le conseguenze dovute a uso improprio o danneggiamento da parte dell'acquirente o di terzi come pure gli inconvenienti da imputarsi a situazioni esterne.

Gli obblighi derivanti dalla garanzia decadono in caso di riparazioni non effettuate presso i centri assistenza autorizzati MIGROS. Conservate con cura il coupon di garanzia o il documento comprovante l'acquisto (scontrino di cassa, fattura). La loro mancanza fa decadere ogni diritto derivante dalla garanzia.

Die MIGROS garantiert während fünf Jahren den Service. Reparatur- oder pflegebedürftige Geräte werden in jeder Verkaufsstelle entgegengenommen.

MIGROS garantit un service après-vente pour la durée de cinq ans. Les articles nécessitant un service d'entretien ou une réparation sont repris à chaque point de vente.

La MIGROS garantisce il servizio dopo vendita per cinque anni. Gli articoli che necessitano un servizio manutenzione o una riparazione possono essere depositati in ogni punto vendita.

M-Service Center / Centres M-Service / Centri M-Service

			Tel.	Fax
BS	4142	Münchenstein	061 / 415 56 60	061 / 415 56 61
BE	3014	Bern	031 / 330 98 98	031 / 330 98 00
GE	1227	Carouge	022 / 307 29 29	022 / 307 29 00
LU	6036	Dierikon	041 / 455 74 44	041 / 455 71 86
NE	2074	Marin	032 / 755 81 11	032 / 755 88 83
SG	9202	Gossau	071 / 493 23 66	071 / 493 27 08
TI	6592	San Antonino	091 / 850 84 16	091 / 850 84 03
VD	1024	Ecublens	021 / 694 65 55	021 / 694 65 66
VS	1920	Martigny	027 / 722 35 21	027 / 722 78 42
ZH	8404	Winterthur	052 / 235 63 63	052 / 232 06 71
ZH	8005	Zürich	01 / 278 51 11	01 / 278 56 27

V01/24/03 Änderungen vorbehalten / Sous réserve de modifications / Con riserva di modifiche